



# Blumenkohl-Käse-Medaillon

STÜCKGEWICHT CA. 75 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8696	8697
JE KARTON	2 x 2,5 kg (Beutel)	5 x 1.200 g (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 869603	4006934 884804
EAN UMVERPACKUNG	4006934 869610	4006934 869719
MHD	18 Monate	18 Monate

## INFO

Hergestellt aus 52 % frischem Blumenkohl, Qualitätskartoffeln, herzhaftem Käse und feinen Gewürzen wird das leckere Medaillon von einer knusprigen Cornflakes-Panade ummantelt. Combidämpfergeeignet. VORGEBACKEN

## ZUTATEN

Blumenkohl 52 %, Cornflakes Panade 23 % (Cornflakes [Mais, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT], Paniermehl [WEIZENMEHL, Salz, Hefe], Trinkwasser, WEIZENMEHL, Reismehl, modifizierte Stärke, Speisesalz, Dextrin, Maltodextrin, Backtriebmittel Dinatriumdiphosphat, Verdickungsmittel Xanthan), Rapsöl, GOUDAKÄSE 6,5 %, Kartoffelflocken, modifizierte Stärke, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, Stärke (enthält WEIZEN), Maltodextrin, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, WEIZENMEHL, SAHNEPULVER, Gewürze, MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß, Zucker, Gewürzextrakt.



## Nährwerte

BRENNWERT	850 kJ / 204 kcal	KOHLHYDRATE	17 g
FETT	12,7 g	DAVON ZUCKER	1,2 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,2 g	EIWEIß	4,2 g
		SALZ	0,9 g



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt 14 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.

Das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 12 Minuten frittieren. Empfohlene Menge: 5 Stück.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.

## Inhaltsstoffe

 Frei von künstlichen Farbstoffen

 ODZ

 Vegetarisch